

GRANNA

Jeudi 14 Juillet (suite) Gränna est une petite ville de 2500 habitants. (point 25 carte itinéraire)

Aujourd'hui, grâce à sa situation exceptionnelle le long d'une autoroute très fréquentée et au bord d'un lac, cette cité connue pour ses fameux sucres d'orge, reçoit un million de visiteurs par an. Il est 17h30, le parking en face des boutiques est complet, pavé, en forte pente et très difficile d'accès. Il y a encore du monde dans cette petite ville, mais par chance, nous trouvons une place en bordure de route. Promenade et achats dans les « Polkagrisar » ces boutiques peintes rouge et blanc (couleurs du sucre d'orge) il y a le choix, elles sont nombreuses dans la rue principale, une vingtaine !.. A l'arrière des boutiques, de jeunes garçons confectionnent ces sucreries, protégés par des vitres

Quelques lignes d'histoire. Mrs Amalia Eriksonn, née en 1824 est à l'origine du « Polkagris » Veuve très jeune, elle se mit à confectionner ces confiseries et en 1859 demandera l'autorisation au Maire pour ouvrir une boulangerie où elle proposerait ses bonbons rouge et blanc. Sa recette fut gardée secrète jusqu'à sa mort en.....1923.



150 ans plus tard, le « Polkagris » est toujours fabriqué de la même façon, du sucre, de l'eau, un soupçon de vinaigre et de l'huile de menthe poivrée. Les ingrédients sont mélangés puis bouillis à 150°, il en résulte une masse chaude qui est alors versée sur une table de marbre, un petit morceau est coloré en rouge et prélevé. Lorsque la température est abaissée à 70 ° la pâte accrochée à un crochet est alors tirée à plusieurs reprises pour y faire pénétrer l'air, c'est celui-ci qui rend la masse poreuse et de couleur blanche, aujourd'hui on se sert également des bras automatiques.

Que mieux que ces petites images tirées de ce site : <http://www.algonet.se/~heiden/order.html> pour illustrer les différentes phases de la fabrication de ce succulent sucre d'orge !

1 : Le sucre, l'eau et le vinaigre qui cuit jusqu'à ce que la température arrive à 150 °. 2 : La pâte est ensuite versée sur une table de marbre. 3 : Une petite quantité est prélevée, puis colorée en rouge. 4 : En l'étirant, on y incorpore de l'air, la pâte commence à blanchir. 5 : De nos jours, on se sert beaucoup de bras automatiques. Quand la pâte a absorbé assez d'air, elle est placée sur une table de bois qui gardera une température régulière. Le morceau rouge étiré est alors déposé, puis le tout est tordu, roulé, coupé et recoupé jusqu'à l'obtention de petits bâtons de 50g. 6 : La pâte ainsi travaillée est posée sur une surface de bois.



7 : L'artisan dispose ce qui a été coloré en rouge. 8 : Puis il roule, tord jusqu'à l'obtention d'un énorme sucre d'orge. 9. Il coupe alors le sucre d'orge en son milieu. 10 et 11 : Il continue à rouler et à couper jusqu'à l'obtention de bâtons de 50 g. 12. Ces bâtons sont ensuite emballés et mis en boutique pour la vente.



La qualité est contrôlée, les morceaux inégaux ou cassés sont enlevés. Pendant les années 1950, la production a beaucoup augmenté, la raison en étant l'utilisation de voitures, et Gränna était impeccablement situé sur le bord de l'importante route reliant Stockholm à Göteborg.

Au début de 1970, le « Polkagris » n'était pas rouge et blanc, mais bleu et jaune de la couleur du drapeau suédois. Aujourd'hui, le sucre d'orge est offert dans une variété de formes, tailles et couleurs, mais c'est le rouge et blanc aromatisé de menthe poivrée qui est le « polkagris » classique.



Plusieurs gds parkings. A la sortie du village, prendre à gauche la rue Hamnvågen qui descend vers le lac Vattern, à 500m env on trouve deux P spécial CC et Caravanes, Ils sont payants, un à droite avec parcètre, l'autre à gauche avec barrière, ts les véhicules avaient bien leur ticket, je ne sais pas trop le prix, les indications n'étaient qu'en suédois, et aucun français à l'horizon, je crois avoir compris : 80 SEK la nuit. N'ayant plus rien à faire à Gränna, nous décidons de reprendre la E4, et trouverons plus loin une aire d'autoroute, en Suède, elles sont sympas vous sortez de l'autoroute et entrez dans le village adjacent, en retrait de la circulation, et bien souvent, il y a des emplacements réservés aux CC ou Caravanes avec des cailloux pour empêcher le passage des PL. Le beau temps qui nous a accompagné depuis pratiquement notre arrivée à Helsinki nous fait faux-bond, il se met à pleuvoir, fort, très fort ! ça n'arrête plus, il a plu quasiment toute la nuit

Page suivante : KASEBERGA. Fin du voyage.